

POULET BRAISÉ, POIRES ET NOIX, AUX EPICES DE DAME CATHERINE

INGRÉDIENTS : 1 poulet coupé en morceaux, 6 poires, 8 noix concassées, 2 branches de romarin, 2 cuillères à soupe de miel, 1 citron bio, 6 gousses d'ail, 2 cuillères à café d'épices de Dame Catherine, 1 verre d'eau, sel.

Préchauffer le four à 200 degrés

Disposer les morceaux de poulet dans un grand plat, saupoudrer du mélange d'épices et des zestes du citron, aplatir les gousses d'ail pelées avec la tranche d'un couteau et les placer sous les morceaux de poulet.

Éplucher les poires, les couper en 4, enlever les noyaux et les placer dans un bol avec le jus du citron.

Disposer les morceaux de poires dans le plat autour des morceaux de poulet, ajouter le jus du citron et le verre d'eau. Saler.

Enfourner le plat 30 minutes, en arrosant régulièrement du jus de cuisson.

Parsemer des cerneaux de noix concassés, du romarin et du miel, arroser du jus de cuisson.

Remettre au four 5 minutes puis servir.

4 personnes



LA CALE AUX ÉPICES

19 15



Paimpol
Comptoir de négoce

L'invitation aux voyages

Initiation aux épices

Découvrez les recettes
d'Appoline blog culinaire
<https://grainesetepices.blogspot.fr/>

www.lacaleauxepices.com

*Mes
Recettes*

